



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	12,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	260
<b>Larghezza (mm)</b>	1620
<b>Profondità (mm)</b>	1260
<b>Altezza (mm)</b>	400

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### FORNO PER PIZZA ELETTRICO, MODULARE, Componibile per 12 PIZZE, Linea EURO CLASSIC:

- versione con **frontale inox**,
- **CAMERA di COTTURA TOTALMENTE in REFRATTARIO da mm 1230x930x170h**, con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza,
- **capacità di carico per camera: 12 PIZZE diam. 300 mm o 4 Teglie da mm 600x400**,
- **resistenze corazzate "hy-pe"** in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo,
- **pannello di controllo digitale**,
- **controllo della potenza del piano di cottura e del cielo separate**,
- **massima temperatura di cottura 450 °C**,
- isolamento termico,
- scarico vapori sul retro camera,
- **comandi indipendenti** per ogni camera,
- **resistenze Corazzate ad AGO inserite 1 per ogni foro del REFRATTARIO** di cielo e platea, **assicurano la massima UNIFORMITA' di TEMPERATURA**,...risultando nel contempo **FACILMENTE SOSTITUIBILI SINGOLARMENTE** dal retro **SENZA SMONTARE il REFRATTARIO**,
- **sportello con finestra in vetro temperato**,
- sportelli frontali controbilanciati,
- **lampade alogene** ad alta resistenza e capacità luminosa.

##### Accessori/Optional:

- **supporti per forni con guide portateglie** realizzati in acciaio verniciato, disponibili con **altezza di mm 500, mm 700 e mm 860**,

- **celle di lievitazione** per forni monoblocco, versione con frontale inox, riscaldamento elettrico **con controllo termostatico (temp.0°/+90°C)** disponibili con **altezza di mm 500 e mm 700** per adattarsi ai moduli con 1 o 2 camere,
- **piedi per cella di lievitazione,**
- **modulo cappa unico con frontale inox,**
- **kit 4 ruote,** di cui 2 con freno.

## MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-EC12/I</b>	Forno pizza elettrico MODULARE, per 12 pizze diam. 300 mm, versione con FRONTALE INOX, CAMERA COMPLETAMENTE in REFRATTARIO da mm 1230x930x170h, V.400/3, Kw.12,5, Peso 260 Kg, dimensioni esterne mm 1620x1260x400h	<b>€ 5.516,68 + IVA</b> € 6.730,35 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-PPD</b> 	<b>Piedi per celle di lievitazione</b>	<b>€ 80,68 + IVA</b> € 98,43 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>ITF-KRF</b> 	<b>Kit 4 ruote</b>	<b>€ 200,95 + IVA</b> € 245,16 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni
<b>ITF-SEC12</b> 	<b>Supporto in acciaio verniciato</b>	<b>€ 672,80 + IVA</b> € 820,82 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-KC12</b> 	<b>Modulo cappa unico con frontale inox</b>	<b>€ 672,80 + IVA</b> € 820,82 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>ITF-BC12/I</b> 	<b>Cella di lievitazione con frontale inox</b>	<b>€ 1.580,53 + IVA</b> € 1.928,25 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: compresa</b> <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni



**Modulo cappa**  
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Cella di lievitazione**  
BC12 - dim.mm.1620x1260x700h



**Modulo cappa**  
KC12 - dim.mm.1620x1430x160h

**Modulo cottura camera**  
EC12/I - dim.mm.1230x930x170h

**Supporto aperto per forno**  
SEC12 - dim.mm.1630x1260x860h



TECHNOCHEF.IT



Camera di cottura totalmente rivestita in **materiale refrattario**.  
**Resistenze corazzate Hype** inserite nel materiale refrattario.

TECHNOCHEF.IT



## EURO / CL

Forno elettrico modulare per pizzeria, pasticceria e panetteria. Disponibile in versione CLASSIC e STAND. Possibilità di inserire la "vaporiera" su ogni camera di cottura.



CL



PANNELLO COMANDI DIGITALE



Regolazione separata potenza cielo e piano di cottura

### EFFICIENCY & TECHNOLOGY



450° 450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA



ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO



VALVOLA REGOLABILE PER SCARICO VAPORI



MODULO CAPPA CON MOTORE E KIT ABBATTIMENTO VAPORI E ODORI OPZIONALI

OPTIONAL



Composizioni EURO

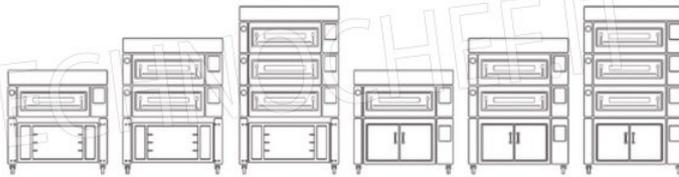
EURO Compositions

EURO Compositions

EURO Varianten

EURO Composiciones

Euro





**CAPACITÀ DI CARICO PER CAMERA**  
LOADING CAPACITY PER DECK

**EC12 I/R**    **DIMENSIONI INTERNE**  
Internal dimensions  
A/H 17 x L/W 123 x P/D 93 cm  
12 Pizze Ø 30 cm  
4 Teglie 60x40 cm  
4 Baking pans 60x40 cm



**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



Euro	Dimensioni interne (cm)			Dimensioni esterne (cm)			Peso	Alimentazione	Potenza	Potenza	Assorbimento	Temperatura	N° Teglie
	Internal dimensions (cm)			External dimensions (cm)			Weight	Supply	Power	Power	Absorption	Temperature	# Baking pans
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	Kg	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Amperes	°C	60x40 cm
EC12 / ES12 I/R - DECK	17	123	93	40	162	126	260/220	400/3/50-60	12,5	€	20	0/450	
EC12 / ES12 - HOOD				16	162	143	45						
BC12 / BS12 - PROVER				70/50	162	126	120/105	230/1/50-60	1	0,5		0/90	28/12
SEC12 / SES12 - STAND				86/70/50	163	126	56/51/44						24/9/9

I = Frontale Acciaio Inox / Stainless Steel Front    R = Frontale rustico / Country Style Front